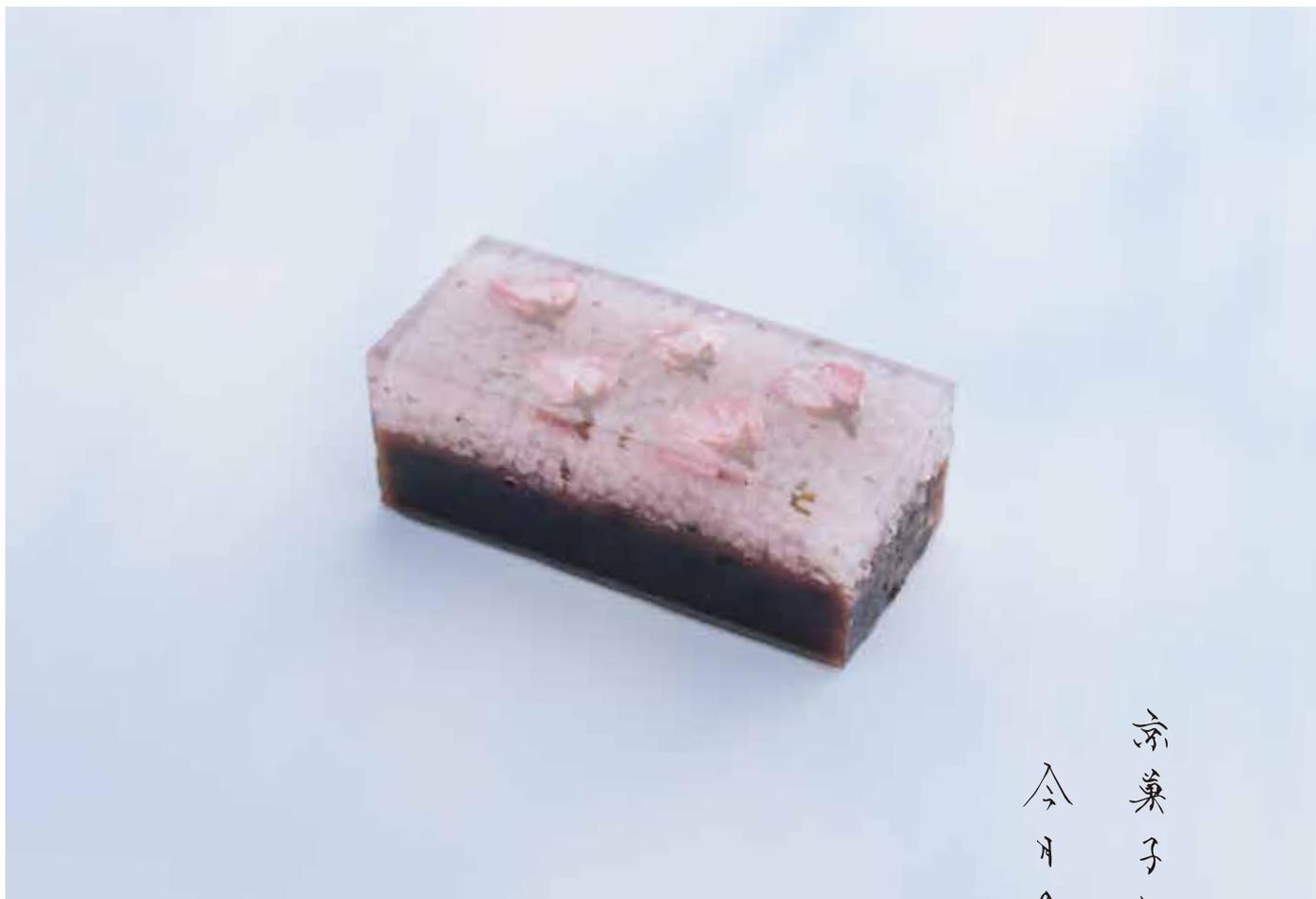


七



京菓子に
今日の風

京菓匠・七條甘春堂

春の商品のご案内

三十三間堂の名で親しまれる蓮華王院の近くで、慶応元年(1865年)から和菓子造りの暖簾を守る京菓匠・七條甘春堂より、春を先取りする3月、4月の御菓子をご案内します。

今春は、全国百貨店およびDEAN & DELUCAなどの専門店での販売も決定しています。

七條甘春堂は、京菓子のいのちである水をはじめ、ひとつひとつの素材と向き合いながら、美味しさにこだわり遊び心をかたちにして、伝統を伝えながら、現代のスタイルにあった季節の和菓子をお届けしています。

従来のサイズに加え、昨年より、ほとんどの商品に、少人数やひとりで食べ切れるサイズもご用意しています。一部の御菓子を除いては、オンラインショップでご購入が可能です。ぜひお気軽にお試しください。

また、京都の本店では、京菓子作り体験教室も開催しています。京町屋での和菓子作りも、ぜひご体験いただければ幸いです。

春の季節商品より



京の季^{とき}ひな祭り

可愛らしいお雛様のお煎餅

変らぬ伝統の手法で丁寧に仕上げた香ばしい麩焼き煎餅に可愛らしい立ち雛様と桜を描きました。雛祭りのみの期間限定の絵柄になります。パッケージも優雅に仕上げました。ふわりと優しい味わいは、ご家族の皆様でお楽しみいただけます。

※2/20～3/3までの販売。

■内容量：3枚 ■価格：756円



琥珀 春

色とりどりの琥珀羹に季節の彩りをお楽しみください

琥珀とは木の樹脂が長い歳月を経て固化してできた宝石のこと。その琥珀に似ていることから「琥珀糖」と名の付いたこのお菓子は、寒天と砂糖で出来ています。透明感のある美しい外観と、自然乾燥によって生まれる外はしゃりしゃり、中は柔らかな独特の食感が楽しめます。そんな琥珀糖で季節の彩りを映し、箱に詰めました。コーヒーなどお茶うけにも可愛らしい一品です。

※発売中～4月上旬 春限定商品

■内容量：1箱 ■価格：864円



上生菓子 3月

胡蝶、山路の春、菜の花、花すみれ、春うらら、花衣

※3月1日～3月中旬

■内容量：1個 ■価格：432円



上生菓子 4月

さくら、桜姫、春の山、花衣、都の春、春の川

※3月20日～4月14日 桜シーズンのみ

■内容量：1個 ■価格：432円

春の季節商品より



和三盆製「桜さくら」

爛漫の春を干菓子に

四国の阿波・讃岐でとれる純日本砂糖『和三盆』を用い、京の曆に合わせ職人が御干菓子に仕上げました。

春といえば桜。至る所で美しく咲き乱れる花はまさしく日本の心そのものです。口の中でほろりと蕩ける和三盆の味わいを、ぜひご賞味ください。

※発売中～4月上旬

■内容量 価格：1箱 ■価格：864円



季節の生菓子 桜餅

春の彩りのお菓子

日差しがようやく暖かくなり始める頃登場する桜餅は美しい桜の季節を予感させてくれる御菓子。

なめらかなこし餡を桜色の道明寺で包んだ昔ながらの京風桜餅。春の訪れを感じる一品です。

※日持ちの短い商品のため、配送先によりご注文をお断りさせて頂く場合がございます。

■内容量：1個、2個入、4個入、6個入（化粧箱入り） ■価格：248円



桜もち羊かん

羊羹に桜の花びらをあしらいました

風に散りゆく都の春を惜しみ、茶菓みに映しこみました。

小倉羹の上に敷き詰めた桜色の道明寺を花筏に、塩漬けの桜の花びらを水面に流れる桜に見立てています。

桜もちの食感と羊羹の美味しさを一度に楽しめる一品。京の春を目で愛でて、舌で香りをお楽しみください。

※発売中 春限定商品

■価格：一棹 1296円、半箱 724円

定番商品より



ブーケかん

想いを込めて贈る 花束のように

白餡といちじくの羊羹に、紅茶の琥珀羹をあわせ、食べられるお花で彩りました。いちじくの食感も楽しい、爽やかでフルーティーな味わいです。

※季節によりお花が変わります。

※オンラインショップ：毎月1日より翌月7日配送予約受付、

京都本店：毎月7日に販売

■内容量 価格：1棹（約200g） 3,024円
半箱（約100g） 1,944円

価格：全て税込



遊心一茶「抹茶器」

お菓子のできた「食べられる抹茶碗」

七條甘春堂の代表銘菓。本物と見紛う抹茶碗。職人が伝統の技で一つ一つ丁寧に仕上げました。3〜4回お茶を点てて頂くことが可能です。お召し上がりの際は割ってお召し上がりください。贈答に、お慶びの引き出物に、またサプライズプレゼントにどうぞ。

■内容量 価格：1箱（抹茶器・干菓子落雁x3・和三盆糖x5・松葉x2） ■価格：2,160円



遊心一煎「煎茶器」

小ぶりで可愛い「食べられる煎茶碗」

小ぶりの可愛いサイズで普段使いにもお使いいただけます。1〜2回お茶を淹れて頂くことが可能です。お召し上がりの際は割ってお召し上がりください。

■内容量 価格：1個 1,080円、2個 2,160円
（煎茶器・季節の落雁・和三盆糖をセット）



遊心一煎「紅白煎茶器」

煎茶器をお慶びに

お慶びの引き出物・ご進物にお喜びいただける一品。紅白に染め分けた煎茶器に扇面のお干菓子をそえた詰合せ。

■内容量 価格：1箱 2,160円
（煎茶器・紅白×各1、季節の干菓子×4）
（慶事：煎茶器紅・白×各1、干菓子×5 紅白扇含む）

価格：全て税込

京菓匠・七條甘春堂 について



歴史

七條甘春堂の家歴は遠く
方広寺大仏造営の頃に
豊臣秀吉が当家の庭前の古藤を
鑑賞されたと伝えられる旧家で、
神社仏閣とのつながりも古く
「豊国神社」「旧六条御所」等
伝統菓子の御用達を務めてきました。
初代藤屋清七が慶応元年(1865年)創業以来
今日当代に至っています。

ブーケかん発売日の
毎月7日、
京都本店に
この暖簾がかけられます。

店舗

●京都本店

住所 京都市東山区七条通本町東入 西の門町五五一番地 TEL 075-541-3771

営業 9:00~17:30

JR京都駅より市バス206・208系統 約10分

バス停「博物館三十三間堂前」下車スグ（七条通に面しています）

京阪電車「七条」駅 東に歩いて約5分

* 甘味処「且坐喫茶(しゃぎぎっさ)」が併設されています。

●七条店 現在休店中

住所 京都市東山区七条本町角 TEL 075-541-3791

営業 10:00~17:00

●伏見大手筋店

住所 京都市伏見区大手筋二番地 TEL 075-621-6100

営業 9:00~19:00

JR京都伊勢丹店、京都タワーサンド店（和菓子作り体験教室のみ）、北千住マルイ店、
京都および全国の百貨店、有名銘店街・有名ホテル売店、
ショップ（レストラン嵐山、ディーン&デルーカ、南禅寺観門亭）などで販売しています。

意匠について



2021年秋、意匠が新たに生まれ変わりました。デザインは、株式会社ヒダマリの関本明子手がけました。

パッケージデザインについて

京都に1868年から暖簾を守り続けている『京菓匠 七條甘春堂』。

京菓子には、菓銘というものがありますが、御茶席の趣向（テーマ）にあわせ、お菓子の造形や菓銘も作ることができます。京菓子が愛される場である御茶席に置いて、京菓子にはいわゆる固定の商品名はありません。

リニューアルのパッケージデザインでは、パッケージの正面から商品名を無くすことで、京菓子文化を表現しました。

京菓子は花鳥風月・年中行事などを表現したお菓子そのものが、色とりどりで非常に華やかです。また、尾形光琳をはじめとした琳派などの意匠や和歌・物語など日本の文化をモチーフに形作られているものも多く、目でも楽しませてくれるその姿は大きな魅力の一つです。

それを包むパッケージデザインは、中身の華やかなお菓子たちを予感させる、大事な引き立て役となります。

『京菓匠 七條甘春堂』は、自社工場を持ち、おいしい京菓子を楽しんでもらうため、それぞれの商品に一番合う餡を商品ごと職人の手により製造するという非常に手間のかかった方法で、一つ一つの商品を作っています。パッケージデザインでは、そのような人の手のかかった丁寧な商品製造のイメージを、手書きの筆跡を使用することで表現しています。

京菓子文化を後世にも伝える使命を担った、老舗の『京菓匠 七條甘春堂』だからこそ、できるパッケージデザインとなっています。

シンボルマーク『七』について

『京菓匠 七條甘春堂』の『七』、初代 藤屋清七『七』でもあり、

京菓子を通して、『京菓匠 七條甘春堂』のある「七条」を盛り上げていくブランドにしていきたいという思いと、本店すぐそばにある鴨川にかかる明治建築の美しい七条大橋の形をモチーフに、そこから流れる「今日の風」にのって、飛んでいく鳥の形をマークにしました。

書：寺島響水 / コピーライター：藤城敦子 / Photographer：瀧本幹也 / AD・D：関本明子 / D：佐藤真子

お客様お問合せ先：七條甘春堂 TEL 075-541-4090

プレスお問合せ先：株式会社ハウ TEL 03-5414-6405 MAIL pressrelease@how-pr.co.jp